



# ほんものを たべよう

提出日	3/ 火 水 木 金
	23 24 25 26
配達日	3/ 火 水 4/ 木 金
	30 31 1 2
翌々週分配達日	4/ 火 水 木 金
	6 7 8 9

2010.4月1 週号

Alter Weekly Order Catalogue

### オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、チェルノブイリ放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## りんご酢 APPLE VINEGAR

# 有機りんご果実で造る りんご酢

青森・福田秀貞さんの有機りんご果実から一切のごまかしなしに造ったりんご酢。

## センナリ(株)

文責 西川 栄郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



大地克伸会長(右から2番目)と大地勝史社長(右から3番目)

### 市販では手に入らない本物のりんご酢

広島市の北方の山間、安佐北区にあるお酢屋センナリ(株)の大地勝史社長は、青森の晴香園・福田秀貞さんが育てた有機りんご(オルターカタログ2009年10月5週号参照)を原料として、一切ごまかしのない有機りんご酢を造っています。

一般の安価なりんご酢は醸造用アルコールにただ輸入りんご果汁を加えた程度のもので多いため、自然食品店などで高い価格で売られているりんご酢といっても、輸入のりんご果汁が慣行栽培のりんごを発酵させ、それにりんご果汁を加えてフルーティーに見せかけたものがほとんどで、おすすめできるようなりんご酢は市販ではほぼ手に入らない状況です。そのためオルターではこれまで、良質な米酢に良質なりんご果汁を家庭で混ぜて作ったりんご酢の代用品をおすすめしてきました。

センナリ(株)では、りんご果汁などを使わず、福田さんの有機りんごの果実から手間ひまかけてりんご酢を製造します。昔ながらの静置培養で最長1年かけてじっくり熟成させ、製造後にりんご果汁を加えず、

ごまかしのない100%のりんご酢です。ほんもののりんご酢のやわらかさ、フルーティーさが香る一品です。

### 大手のできない生産者の見えるお酢を

センナリ(株)は1927年に大地勝史さんの祖父・大地至さんが創業したお酢屋です。至さんは若い頃に渡米して製材の仕事にチャレンジしましたが夢が叶わず、その帰国の船の中で、米酢造りを指導してくれた四国の人に出会い、広島に帰ってお酢屋を興しました。たいへんな努力家、やり手だったそうです。

大手メーカーのやらないこだわりの米酢造りを始めたのは、勝史さんの父・大地克伸会長です。1996年には良質な井戸水(pH7.3の軟水)を求めて、広島市内から初代至さんの奥様の里である現在の地に移りました。多くの中小のお酢屋が大手メーカーに潰されていく中、立派に生き残れたのは克伸会長の「大手のできない、生産者の人柄が見える安全安心なこだわりのお酢を造ろう」という信念からでした。米酢造りの原料にもこだわり、秋田県大潟村の契約農家の有機米を使っています。

克伸会長は若かりし頃、明治大学ラグビー部に引込まれたほどのラグーマンで、センナリ(株)のお酢製造の一本気な理念を担う文字通り大黒柱です。ちなみに勝史社長も全日本のバレーに活躍を期待されたバレー選手で、親子揃ってのスポーツマンです。また工場製造現場での品質は、会長の弟・英世さんが長年ひたむきに守ってこられている素晴らしい会社です。

私から、センナリ(株)の唯一の問題点といえる発酵タンクの内質FRP樹脂に対してご指摘させていただいたところ、克伸会長は即答で「必ず改善しますから見ててください」とおっしゃっていただきました。

オルターへのセンナリ(株)のご紹介は、有機りんごの生産者、福田秀貞さんからです。大地勝史社長がりんご酢の原料となるりんごを探されていて福田さんと出会い、当初は収穫量が少ないからと断られながらも熱心に福田さんのところに通って、ついに信頼を得たという関係です。福田さんの貴重な有機りんごは2009年晩秋より、オルターへも出荷いただいています。



福田さんの有機りんご



原料となる良質な井戸水



麹室(こうじむろ)



酢酸発酵



熟成



充填

## センナリ(株)の 国産有機りんご酢

### ●原料

有機りんご…… 青森県南津軽郡藤崎町の晴香園・福田秀貞さん(オルター基準☆☆)。  
 詳しい栽培情報はオルターカタログ2009年10月5週号を参照。  
 水……… センナリ(株)工場の敷地から汲み上げる良質な井戸水  
 りんご酢母  
 酢酸菌……… 代々受け継いできた菌



晴香園・福田秀貞さん

### ●製造工程

工場はJAS有機認定工場です。

- 1 有機りんごを果実のまま受け入れ
- 2 流水洗浄および選別
- 3 下処理。りんごの芯(種)や傷みなどを除去し、ミキサーでピューレに加工
- 4 低温(達温65℃)熱処理
- 5 りんご酢母を加え、りんご酒へ発酵。アルコール濃度6%
- 6 ろ過。圧搾してりんご粕の分離
- 7 酢酸菌を加え、酢酸発酵。  
昔ながらの静置培養で到達酸度4.5%以上
- 8 熟成・オリ下げ(1ヶ月以上)
- 9 検査・調整。官能検査および加水による酸度の調整
- 10 ろ過。珪藻土ろ過
- 11 高温短時間加熱殺菌。プレートヒーターにて82℃20秒
- 12 充填。直前にメッシュトレーナー#100

## 市販のりんご酢の問題点

市販の高級りんご酢といっても、りんご酢もどきにりんご果汁を入れてフルーティーさを装うものがほとんどです。そのりんご酢は、手間のかかるりんご果実からではなく、手取り早くりんご果汁、それも安い濃縮還元ジュースから作られます。その原料となるアメリカのりんごも国内産の慣行栽培りんごも、ポストハーベストもしくは栽培時の農薬が問題です。

製造工程も速醸・温醸で、まろやかな製品作りはとうてい望めません。最も粗悪なりんご酢は、原料の定かでない業務用ホワイトビネガーなど醸造用アルコールに、りんご果汁を加えただけの発酵工程のないものです。